



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103989220 B

(45) 授权公告日 2015.04.29

(21) 申请号 201410167150.1

(22) 申请日 2014.04.24

(73) 专利权人 安徽金鹰农业科技有限公司
地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102132755 A, 2011.07.27, 全文.

CN 103230066 A, 2013.08.07, 全文.

CN 103230066 A, 2014.01.22, 全文.

CN 103549591 A, 2014.02.05, 全文.

CN 103622102 A, 2014.03.12, 全文.

钱英燕 等. 蓝莓野果浓缩汁及蓝莓野果

汁饮料生产技术的研究开发.《食品与发酵工
业》.2004,第30卷(第4期),第117-120页.
包怡红 等.果肉型蓝莓饮料的研制.《中国
林副特产》.2011,(第5期),第32-35页.

审查员 李莺

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蓝莓莲藕饮汁及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蓝莓莲藕饮汁及其加工方法,由下列重量份的原料组成:蓝莓20-40、莲藕30-50、黑木耳5-8、紫薯10-15、黑芝麻8-10、南瓜子仁8-10、甜菊叶2-3、香草1-2、丁葵草2-3、蜀葵根1-2、荷叶1-2、三七花1-2、食品添加剂5-10、米醋适量、适量水。本发明蓝莓莲藕饮汁,入口丝甜润口,散逸清香,适合炎炎夏日饮用,凉爽怡人,同时具有清热凉血、利尿解毒、消渴除烦的功效,提高机体抗力,适合各种人群饮用。

1. 一种蓝莓莲藕饮汁,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

蓝莓 20-40、莲藕 30-50、黑木耳 5-8、紫薯 10-15、黑芝麻 8-10、南瓜子仁 8-10、甜菊叶 2-3、香草 1-2、丁葵草 2-3、蜀葵根 1-2、荷叶 1-2、三七花 1-2、食品添加剂 5-10、米醋适量、适量水;

所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:油莎豆 10-30、南酸枣 10-15、树仔菜 5-10、茅岩莓 4-8、莲须 2-5、荚蒾 2-5、月见草籽粉 5-10、猪皮冻 8-15、红酒 15-30、柠檬汁 3-5、食盐 2-4;

所述的食品添加剂的制备方法为:将茅岩莓、莲须、荚蒾混合加水煎煮 1-2 次,每次加水量为混合物重的 3-5 倍,过滤去渣,合并滤液,加入除杂洗净

油莎豆焖煮至熟透,捣压成泥,加入红酒搅拌成浆,得莎豆浆;将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干,加水煮沸,加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状,打制成浆,与莎豆浆混合,液渣分离,滤渣再次加滤液研磨成浆,过滤去渣,合并滤液,喷雾干燥,得粉体即可;

所述的蓝莓莲藕饮汁的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将甜菊叶、香草、丁葵草、蜀葵根、荷叶、三七花混合,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得到煎煮液;

(2)、将莲藕、紫薯分别去皮切块洗净,一并放入米醋中浸泡 20-35 分钟,捞出沥干与 3-5 倍水研磨成浆,过滤去渣,得浆汁;

(3)、将黑芝麻、南瓜子仁分别炒制出香,粉碎至 200-300 目混合,得麻香粉;

(4)、将蓝莓去蒂洗净,放入果浆机,加 1-2 倍水打制成浆,过滤去渣,冷冻干燥研磨成粉,得蓝莓粉;

(5)、将浆汁、煎煮液、麻香粉及其剩余原料一同入锅,煮制沸腾 10-20 分钟,过滤去渣,与蓝莓粉搅拌均匀,即得。

一种蓝莓莲藕饮汁及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蓝莓莲藕饮汁及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蓝莓富含丰富的蛋白质、膳食纤维、脂肪、维生素等营养元素,其果味酸甜,风味独特,营养丰富,被誉为“浆果之王”;且具有减缓衰老、抗癌、保护视力、增强记忆、提高人体免疫的功效,集营养与保健于一身,深受消费者的欢迎。

[0003] 但由于蓝莓果实为浆果型,果实皮薄、多汁、含水量高,难以贮存。为丰富蓝莓的食用范围,开阔蓝莓市场,提供一种营养丰富兼具良好保健功能的蓝莓食品,及简单易行的加工工艺,充分利用蓝莓的营养价值,满足人们对食品的营养保健需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种蓝莓莲藕饮汁及其加工方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

[0006] 一种蓝莓莲藕饮汁,是由以下重量份的原料组成:

[0007] 蓝莓 20-40、莲藕 30-50、黑木耳 5-8、紫薯 10-15、黑芝麻 8-10、南瓜子仁 8-10、甜菊叶 2-3、香草 1-2、丁葵草 2-3、蜀葵根 1-2、荷叶 1-2、三七花 1-2、食品添加剂 5-10、米醋适量、适量水;

[0008] 所述的食物添加剂由下述重量份的原料制成:油莎豆 10-30、南酸枣 10-15、树仔菜 5-10、茅岩莓 4-8、莲须 2-5、莢蒨 2-5、月见草籽粉 5-10、猪皮冻 8-15、红酒 15-30、柠檬汁 3-5、食盐 2-4;

[0009] 所述的食物添加剂的制备方法为:将茅岩莓、莲须、莢蒨混合加水煎煮 1-2 次,每次加水量为混合物重的 3-5 倍,过滤去渣,合并滤液,加入除杂洗净

[0010] 油莎豆焖煮至熟透,捣压成泥,加入红酒搅拌成浆,得莎豆浆;将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干,加水煮沸,加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状,打制成浆,与莎豆浆混合,液渣分离,滤渣再次加滤液研磨成浆,过滤去渣,合并滤液,喷雾干燥,得粉体即可。

[0011] 所述的蓝莓莲藕饮汁的加工方法,包括以下步骤:

[0012] (1)、将甜菊叶、香草、丁葵草、蜀葵根、荷叶、三七花混合,加 10-15 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得到煎煮液;

[0013] (2)、将莲藕、紫薯分别去皮切块洗净,一并放入米醋中浸泡 20-35 分钟,捞出沥干与 3-5 倍水研磨成浆,过滤去渣,得浆汁;

[0014] (3)、将黑芝麻、南瓜子仁分别炒制出香,粉碎至 200-300 目混合,得麻香粉;

[0015] (4)、将蓝莓去蒂洗净,放入果浆机,加 1-2 倍水打制成浆,过滤去渣,冷冻干燥研磨成粉,得蓝莓粉;

[0016] (5)、将浆汁、煎煮液、麻香粉及其剩余原料一同入锅,煮制沸腾 10-20 分钟,过滤去渣,与蓝莓粉搅拌均匀,即得。

[0017] 本发明中茅岩莓属落叶藤本植物（葡萄科），其有效成分主要是黄酮，同时含有亮氨酸、异亮氨酸、蛋氨酸等人体必需的 17 种氨基酸和钾、钙、铁、锌、硒等 14 种微量元素，其中黄酮最高检测含量为 9.31%，是目前发现的所有植物中黄酮含量最高的，被称为“黄酮之王”；具有杀菌抗炎、清热解毒、镇痛消肿、降脂降压、润喉止咳、提高人体免疫力等功能；

[0018] 莢蒨为忍冬科植物莢蒨的茎、叶，治小儿疳积，能下气、消谷；

[0019] 树仔菜又名泰国枸杞、天绿香，为大戟科守宫木属多年生木本植物，富含多种氨基酸、维生素、纤维素、糖等，品质优良，能补充人体对各种氨基酸的需要，减少疾病，同时具有清凉去热、消除头痛、降低血压等功效；

[0020] 蜀葵根为锦葵科植物蜀葵的根，具有清热凉血，利尿排脓的作用；

[0021] 丁葵草豆科丁葵草属全草，具有清热解毒，祛瘀消肿，调起利湿。治感冒、胃肠炎、肝炎、痢疾、小儿惊风、颈淋巴结炎。

[0022] 与现有技术相比，本发明的优点是：

[0023] 本发明蓝莓莲藕饮汁，入口丝甜润口，散逸清香，适合炎炎夏日饮用，凉爽怡人，同时具有清热凉血、利尿解毒、消渴除烦的功效，提高机体抗力，适合各种人群饮用。

具体实施方式

[0024] 一种蓝莓莲藕饮汁，是由以下重量（克）的原料组成：

[0025] 蓝莓 40、莲藕 50、黑木耳 8、紫薯 12、黑芝麻 8、南瓜子仁 10、甜菊叶 3、香草 1、丁葵草 2、蜀葵根 2、荷叶 1、三七花 2、食品添加剂 10、米醋适量、适量水；

[0026] 所述的食品添加剂由下述重量（克）的原料制成：油莎豆 30、南酸枣 12、树仔菜 8、茅岩莓 6、莲须 5、莢蒨 5、月见草籽粉 10、猪皮冻 15、红酒 30、柠檬汁 4、食盐 4；

[0027] 所述的食品添加剂的制备方法为：将茅岩莓、莲须、莢蒨混合加水煎煮 2 次，每次加水量为混合物重的 5 倍，过滤去渣，合并滤液，加入除杂洗净油莎豆焖煮至熟透，捣压成泥，加入红酒搅拌成浆，得莎豆浆；将去核南酸枣、树仔菜分别洗净沥干，加水煮沸，加入猪皮冻及其他剩余原料熬煮至稠状，打制成浆，与莎豆浆混合，液渣分离，滤渣再次加滤液研磨成浆，过滤去渣，合并滤液，喷雾干燥，得粉体即可。

[0028] 所述的蓝莓莲藕饮汁的加工方法，包括以下步骤：

[0029] （1）、将甜菊叶、香草、丁葵草、蜀葵根、荷叶、三七花混合，加 12 倍水煎煮 3 小时，过滤去渣，得到煎煮液；

[0030] （2）、将莲藕、紫薯分别去皮切块洗净，一并放入米醋中浸泡 35 分钟，捞出沥干与 4 倍水研磨成浆，过滤去渣，得浆汁；

[0031] （3）、将黑芝麻、南瓜子仁分别炒制出香，粉碎至 300 目混合，得麻香粉；

[0032] （4）、将蓝莓去蒂洗净，放入果浆机，加 2 倍水打制成浆，过滤去渣，冷冻干燥研磨成粉，得蓝莓粉；

[0033] （5）、将浆汁、煎煮液、麻香粉及其剩余原料一同入锅，煮制沸腾 20 分钟，过滤去渣，与蓝莓粉搅拌均匀，即得。